

# FOGÕES BOSCH Express Line

BOSCH

pt Manual de Instruções

**Para a Bosch, tecnologia avançada é aquela que chega até a sua casa.**

Por isso nosso trabalho é levar produtos com qualidade, inovação e estilo para um número cada vez maior de pessoas.

É assim com a Linha de fogões *Express*, com seu exclusivo design europeu, que destaca em qualquer estilo de cozinha e com recursos que auxiliam no preparo de pratos simples e sofisticados, com praticidade e segurança.

Foi assim que conquistamos a liderança no mercado de eletrodomésticos na Europa.

E é assim que levamos mais tecnologia para a sua vida.

Leia atentamente este manual de instruções e desfrute todos os recursos do seu novo Bosch.

**SAC - Serviço de Atendimentos ao Consumidor**

**(0XX11) 2126-1950** (grande São Paulo)
**0800 704 5446** (demais localidades)

**www.boscheletrodomesticos.com.br**

## Válvula de Segurança

Seu fogão possui um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem de gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Para mais informações, vide página 14, 15 e 16.

## Meio Ambiente

A **BSH Continental** se preocupa com o nosso meio ambiente e evita poluí-lo, por isso utiliza na embalagem de seus produtos materiais recicláveis e/ou reutilzáveis.
Ao reciclar/reutilizar esta embalagem geraremos menos lixo e reduziremos o consumo de recursos naturais, como o corte desnecessário de árvores.
Parabéns pela sua contribuição ao direcionar este material para reciclagem/reutilização ao invés de jogá-lo no lixo comum.
**A Natureza agradece !**

**Importante: Ao ligar ou enviar um e-mail, favor fornecer as informações da Etiqueta de Identificação do Produto.**

## Etiqueta de Identificação do Produto

Seu fogão possui um código de identificação do produto . Ele permite identificarmos diversas informações do seu produto. Através desse código seu atendimento será ainda mais rápido caso você necessite do nosso SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.
Você encontra o código de identificação do produto na etiqueta colada na lateral interna da porta do forno. Esta etiqueta não deve ser removida (vide localização nas páginas 4 e 5).
Recomendamos que você copie o código no espaço abaixo, pois ele facilitará um eventual contato com nosso SAC.

Além do código de identificação do produto é importante que você tenha em mãos os seguintes dados:
- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço e número de telefone completos.

**Leia as Instruções com Atenção**

Para melhor utilização e aproveitamento do produto siga as informações de instalação, utilização, limpeza, manutenção e segurança.

## Etiqueta ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia

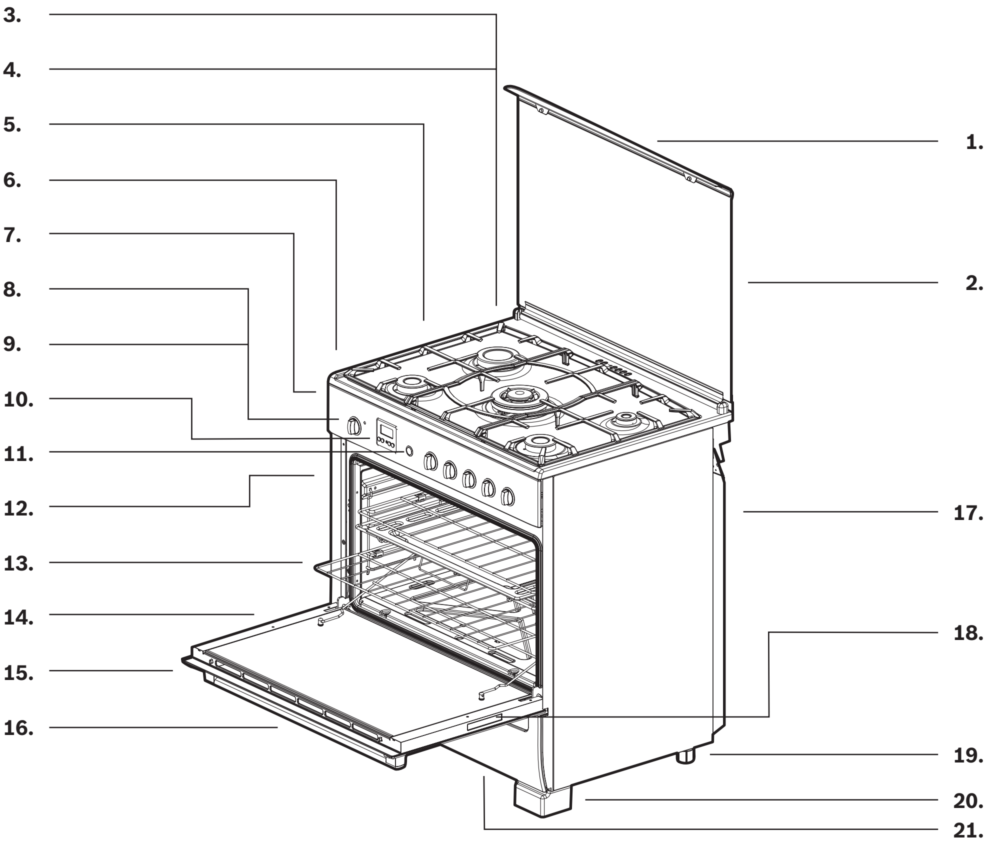
O fogão etiquetado através do Programa Brasileiro de Etiquetagem - INMETRO/CONPET deve ter sua etiqueta removida antes da sua utilização e a mesma colada na contra-capa deste manual .

⚠ Todas as figuras deste manual são ilustrativas.

| E-Nr: ____________ / ______ FD: ________ | ____________ |
| --- | --- |

## Express Timer / Express Grill / Express Control - (piso)

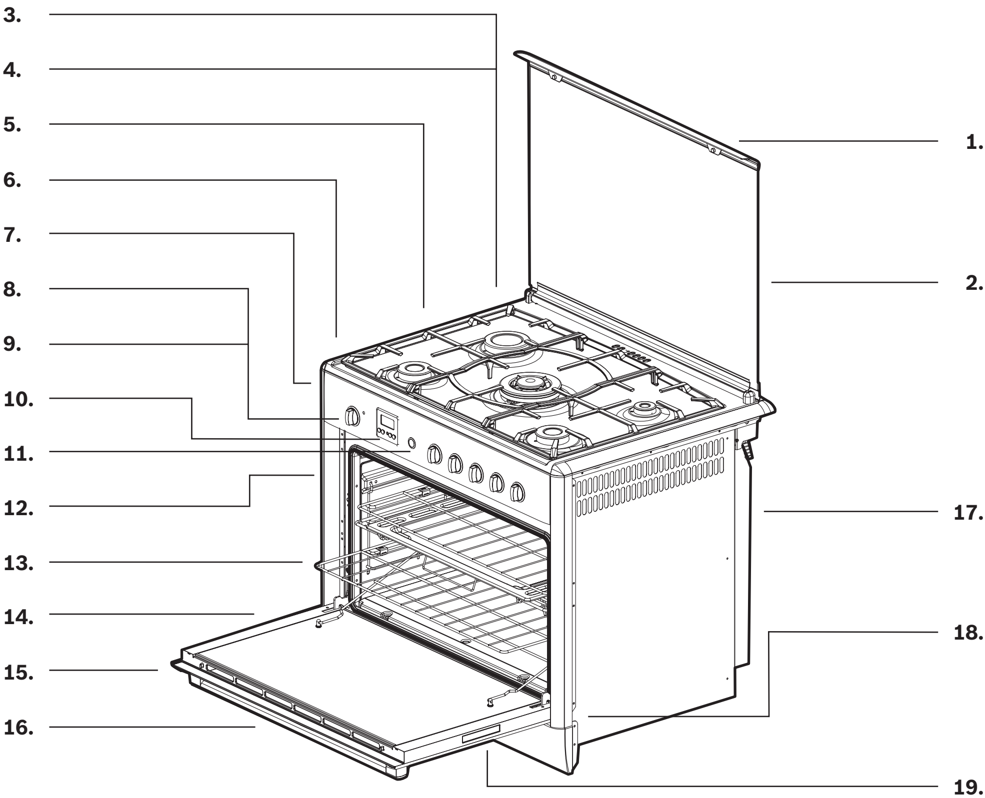
**1.** - puxador da tampa de vidro
**2.** - tampa de vidro temperado
**3.** - queimadores master burner
**4.** - espalhadores esmaltados
**5.** - grades triplas
**6.** - mesa sobreposta
**7.** - painel
**8.** - botões externos
**9.** - termostato + grill
**10.** - timer
**11.** - luz do forno
**12.** - forno auto-limpante
**13.** - prateleira mixed + bandeja do forno
**14.** - vidro duplo da porta do forno
**15.** - porta do forno com vidro plano
**16.** - puxador da porta do forno
**17.** - blindagem traseira
**18.** - etiqueta de identificação do produto
**19.** - pés niveladores
**20.** - capa dos pés
**21.** - estufa basculante




> **Nota**
> *Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

## Express Timer / Express Grill / Express Control - (embutir)

**1.** - puxador da tampa de vidro
**2.** - tampa de vidro temperado
**3.** - queimadores master burner
**4.** - espalhadores esmaltados
**5.** - grades triplas
**6.** - mesa sobreposta
**7.** - painel
**8.** - botões externos
**9.** - termostato + grill
**10.** - timer
**11.** - luz do forno
**12.** - forno auto-limpante
**13.** - prateleira mixed + bandeja do forno
**14.** - vidro duplo da porta do forno
**15.** - porta do forno com vidro plano
**16.** - puxador da porta do forno
**17.** - blindagem traseira
**18.** - cantoneira
**19.** - etiqueta de identificação do produto




> **Nota**
> *Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

| ATRIBUTOS | Piso | | | Embutir | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Express Timer | Express Grill | Express Control | Express Grill | Express Control |
| **tampa de vidro com puxador** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **botões externos** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **queimadores master burner** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **termocontrol** | ✓ | ✓ | | ✓ | |
| **termostato** | | | ✓ | | ✓ |
| **acendimento total** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **luz do forno** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **power grill** | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **timer sonoro** | ✓ | ✓ | | ✓ | |
| **timer eletrônico (corta gás)** | | | ✓ | | ✓ |
| **bandeja do forno** | | | ✓ | | ✓ |
| **forno autolimpante** | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **dupla entrada de gás** | | | ✓ | | ✓ |
| **prateleira mixed** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **estufa basculante** | | ✓ | ✓ | | |
| **pés niveladores** | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| **capa dos pés** | ✓ | ✓ | ✓ | | |

✓ = atributo presente

1 = quantidade

Este manual oferece todas as informações necessárias para instalar seu fogão.
Caso tenha alguma dúvida, consulte a rede de Serviços Técnicos Autorizados com profissionais altamente qualificados que poderão instalar seu fogão, entretanto as despesas decorrentes do serviço de instalação serão de responsabilidade do consumidor.
Ligue para o Serviço Técnico Autorizado mais próximo de sua residência e solicite um orçamento.
A instalação feita por você não acarreta a perda de garantia do produto, desde que sejam observadas todas as instruções descritas neste manual.
A instalação é gratuita somente para os modelos de embutir.

## Cuidados Iniciais

⚠ Antes de utilizar o seu fogão, retire a película plástica que protege as peças de inox. Os resíduos de cola devem ser removidos com pano umedecido em água e sabão neutro.
Nunca utilize palhas de aço, esponjas e pós abrasivos, solventes, removedores e ácidos na remoção dos resíduos de cola.

- Remover todos os calços de isopor montados entre a tampa, a mesa.
- Os queimadores da mesa e do forno não devem ser utilizados sem que, sejam removidos a película protetora da mesa e eventuais resíduos de cola.
- Não instale seu fogão em local de passagem em frente a portas e janelas, nem próximo a aparelhos de refrigeração, pisos inflamáveis e também entre dois móveis.
- Não remova a etiqueta com o  código de identificação do produto . Anote o número de identificação do produto na página 3 deste manual.
- Atente para as instruções de todas as etiquetas de atenção, remová-as do seu fogão e retire os resíduos com pano umidecido em água e sabão neutro.
- Retire as fitas de amarração que fixam as prateleiras do forno antes da utilização.
- Retire do forno todos os acessórios soltos (ex.: pés niveladores, quando aplicáveis).

⚠ ***Transformação para gás de rua***
Os fogões Bosch são fabricados para uso de gás engarrafado tipo GLP (botijão).
A transformação do produto para GÁS DE RUA (nafta ou natural) será gratuita nos produtos que ainda não tenham sido instalados e utilizados. Desde que o produto esteja dentro da garantia de 1 ano, comprovado através da Nota Fiscal de aquisição do produto. Entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado mais próximo de sua residência (vide relação anexa) e solicite a transformação. Caso a transformação seja realizada por pessoas não autorizadas pela BSH Continental, não será mantida a garantia original dos produtos por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.
Os acessórios para transformação não estão incluídos.

## Ligação Elétrica

- A lâmpada do forno dos produtos é de 40W. Antes de utilizar o produto, verifique se a tensão da lâmpada corresponde à tensão de sua residência, 127V ou 220V.
- O fio terra, posicionado na parte traseira do fogão, deve ser ligado seguindo a norma NBR 5410. Para ligá-lo consulte um eletricista. A não ligação do fio terra pode causar choques elétricos.
- Caso os cabos sejam danificados pelo cliente o custo decorrente pela troca dos mesmos não será do fabricante e deverá ser substituído pelo Serviço Técnico Autorizado, mediante orçamento.
- Não passe o cabo próximo às saídas de ar quente.

## Chave Reversora (Express Grill e Express Control)

É um dispositivo que permite o ajuste do produto à tensão do local a ser instalado (127V ou 220V).

⚠ O produto originalmente sai de fábrica com a tensão 220V, portanto, verifique se a tensão da rede é 127V ou 220V antes de ligar o aparelho.
Se necessário ajuste a chave reversora localizada na parte traseira esquerda do produto de acordo com a tensão da rede.

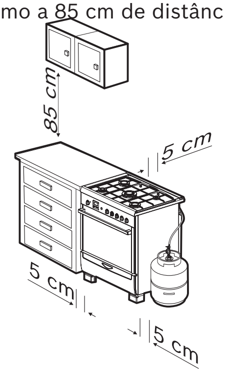
## Fogões de Piso

Os fogões Bosch foram especialmente projetados para você obter o máximo de desempenho e economia de espaço em sua cozinha.
Para instalação, siga rigorosamente as dimensões e especificações dos desenhos, conforme seu modelo de fogão. Com a correta instalação do produto, você garante segurança e um funcionamento perfeito.

Deve ser utilizada mangueira plástica de PVC com a tarja amarela conforme ABNT - NBR 8613, lembrando que:

- A mangueira não tenha emendas.
- Não passe a mangueira próxima às saídas de ar quente.
- A mangueira esteja no prazo de validade.
- Para sua segurança utilize tubo flexível metálico se o botijão ou saída de gás da parede estiver localizada do lado oposto ao ponto de entrada de gás no fogão.

Nos casos onde o fogão estiver próximo a móveis e/ou paredes, respeite as distâncias livres (5cm), conforme figura e utilize de preferência tubo flexível metálico para a ligação de gás. Coifas, prateleiras e armários, devem estar no mínimo a 85 cm de distância da mesa do fogão.

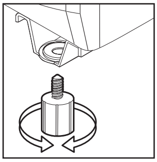



⚠

- Mantenha o botijão de gás fora da cozinha em local abrigado e com ventilação.
- Nunca instale seu fogão sobre uma base, piso inclinado ou irregular ou suporte com rodízios.
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de gás instalados no seu produto.
- Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante.

## Pés Niveladores

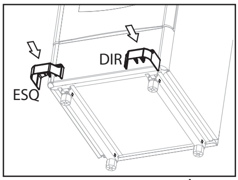
- Os pés niveladores estão dentro do fogão, acondicionados em saco plástico.
- Devem ser montados com o auxílio de outra pessoa. Incline o fogão e coloque os 4 pés niveladores, rosqueando-os em cada encaixe na base do fogão.
- Para aumentar a altura do fogão, gire-os no sentido horário, para diminuir, gire-os no sentido anti-horário.



- O fogão deve estar sempre nivelado para segurança durante o uso.

## Capa dos Pés

- As capas dos pés estão dentro do fogão, acondicionadas em saco plástico.
- Pressione a capa esquerda (ESQ) na base esquerda até encaixá-la totalmente em seus orifícios laterais. Pressione a capa direita (DIR) na base direita até encaixá-la totalmente em seus orifícios laterais.




- Certifique-se que as capas dos pés estejam corretamente encaixadas.
- Nunca utilize as capas dos pés sem antes instalar os pés niveladores.

ℹ ***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

# Fogões de Embutir

Os fogões de embutir Bosch foram especialmente projetados para você obter o máximo de desempenho e economia de espaço em sua cozinha.
Para instalação, siga rigorosamente as dimensões e especificações dos desenhos a seguir, conforme seu modelo de fogão. Com a correta instalação do produto, você garante segurança e um funcionamento perfeito.

⚠ ▶ Os fogões de embutir possuem instalação gratuita, desde que o seu produto esteja dentro da garantia de um ano e que ainda não tenha sido utilizado.

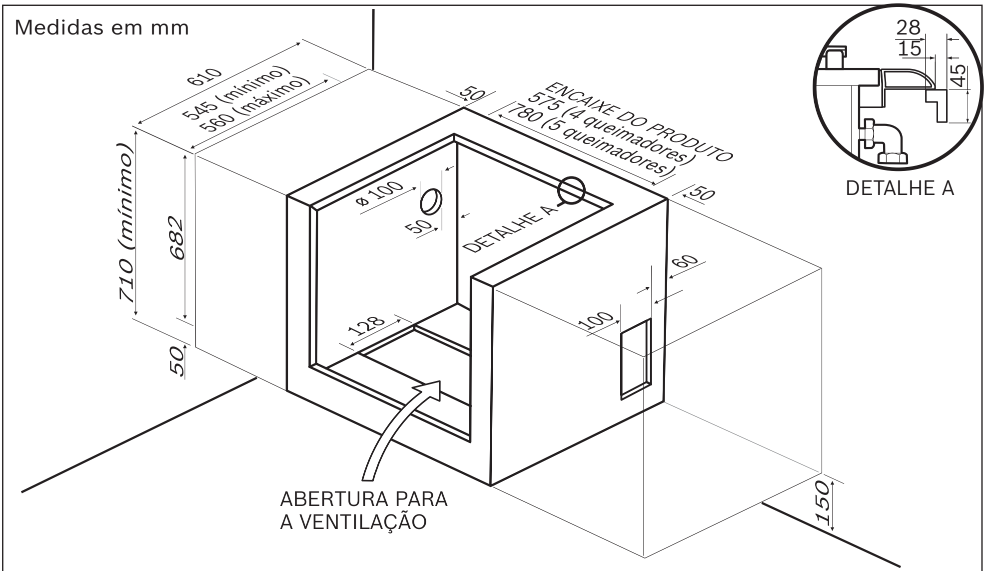
▶ É obrigatório o uso de tubo flexível metálico **(fornecido gratuitamente no ato da instalação)** para a ligação do gás.

▶ Nunca deixe que cabos elétricos fiquem por trás ou ao lado do fogão.

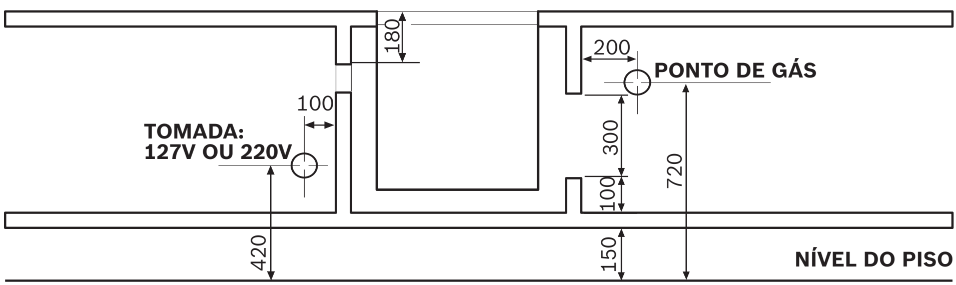
▶ Procure utilizar serviço especializado para a construção do nicho.

▶ Recomendamos que você chame o **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO** para fazer a correta instalação e regulagem do seu fogão.

Medidas em mm




Medidas em mm

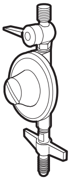


# Componentes para Instalação

Antes da instalação, verifique qual o tipo de gás é utilizado em sua residência.

**Gás GLP - Botijão**
**Instalação com tubo flexível 3/8**

- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473, pressão de 2,75 kPa (280mmca) e rosca ½ .



- Tubo flexível metálico 3/8 com r osca de 1/2 NBR 14177(acom panha porca de pressão e borracha nitrílica de vedação).



- anel de vedação.



- porca de pressão.

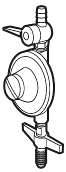


- borracha nitrílica de vedação

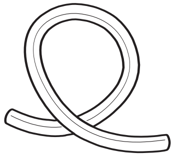


**Gás GLP - Botijão**
**Instalação com mangueira plástica NBR 8613**

- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473, pressão de 2,75 kPa (280mmca) e saída para mangueira.



- mangueira plástica NBR 8613



- 2 abraçadeiras



**Gás de Rua**

- Tubo flexível metálico 3/8 com r osca de1/2 NBR 14177(acompanha porca de pressão e borracha nitrílica de vedação).



- anel de vedação.



- porca de pressão.



- borracha nitrílica de vedação



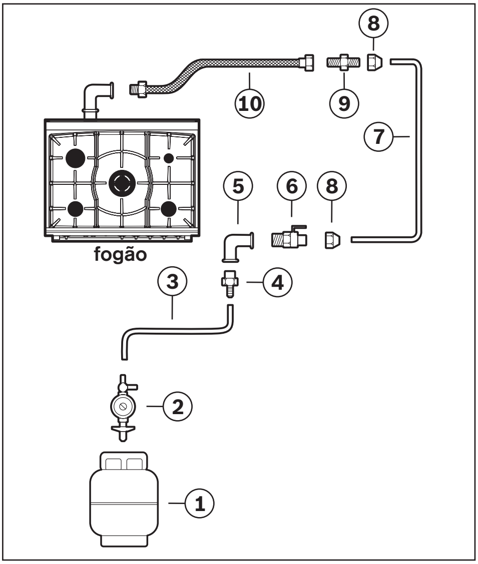
***Nota***

- *Os componentes acima não acompanham os produtos, podendo ser adquiridos no **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**, mediante orçamento.*
- *Estes esquemas são genéricos, podendo ser alterados conforme as condições de instalação.*

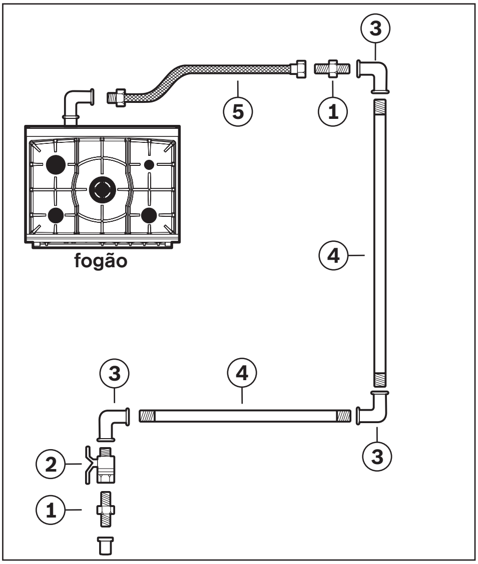
- Para a ligação do gás de rua (Nafta ou Natural) é obrigatório a utilização de tubo flexível metálico.
- Na aquisição do tubo flexível metálico, mangueira plástica e do regulador de pressão, observe sempre a data de validade do componente.

# Fogões de Embutir

**Gás GLP - Botijão**




**Gás de rua**




| Gás GLP - Botijão | | | |
|---|---|---|---|
| **Descrição** | **Posição** | **Quantidade** | **Especificação** |
| Tubo flexível metálico | 10 | 1 | 3/8 |
| União redutora | 9 | 1 | URR-86 1/2 X 3/8 - APIS |
| Porca curta | 8 | 2 | 3/8 - NS4 - 6 APIS |
| Tubo de cobre | 7 | – | 3/8 |
| Registro de linha | 6 | 1 | 1/2 X 3/8 S AE RLGI-003 APIS |
| Cotovelo de ferro galvanizado | 5 | 1 | 1/2 GÁS - 90º |
| Bico de mangueira | 4 | 1 | 1/2 GÁS BM2-001 APIS |
| Mangueira de PVC | 3 | 1 | NBR 8613 |
| Regulador de Pressão | 2 | 1 | NBR 8473 |
| Botijão | 1 | 1 | – |

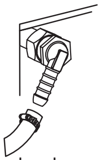
| Gás de rua | | | |
|---|---|---|---|
| **Descrição** | **Posição** | **Quantidade** | **Especificação** |
| Tubo flexível metálico | 5 | 1 | 3/8 |
| Tubo de ferro galvanizado | 4 | – | 1/2 GÁS |
| Cotovelo de ferro galvanizado | 3 | 3 | 1/2 GÁS - 90° |
| Registro (gás de rua) | 2 | 1 | 1/2 GÁS - APIS |
| Niple duplo de ferro galvanizado | 1 | – | 1/2 GÁS |

⚠ Estes esquemas são genéricos, podendo ser alterados conforme as condições de instalação.

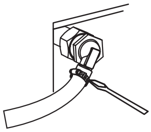
# Instalação do Gás

**GLP (Botijão) com mangueira plástica**

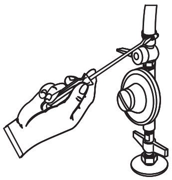
- Coloque a abraçadeira de metal em uma ponta da mangueira e encaixe a mangueira no bico do tubo de admissão.



- Aperte o parafuso da abraçadeira, deixando o encaixe bem firme.

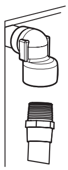


- Coloque a abraçadeira metálica na outra ponta da mangueira. Encaixe o regulador de pressão e aperte o parafuso. Coloque o regulador de pressão de forma adequada no botijão.

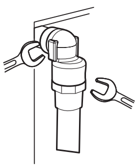


**GLP (Botijão) com tubo flexível metálico**

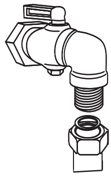
- Coloque a ponta do tubo flexível metálico no cotovelo de admissão até o ponto de parada.



- Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie a porca do tubo flexível até que a conexão entre o cotovelo de admissão e o tubo flexível esteja bem firme.



- Na outra extremidade do tubo flexível, coloque o anel de vedação dentro da rosca interna e conecte ao registro do gás na parede ou no botijão.



***Nota***
*O tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:*
- *Não possa fazer contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta.*
- *Não passe através de qualquer área de estocagem.*

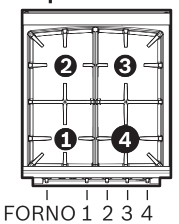
**Ligação do gás de rua (Nafta ou Natural)**

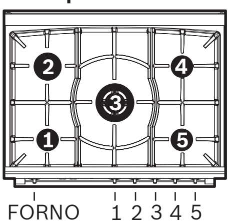
A instalação do produto para gás de rua deverá ser realizada pelo SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO, mediante orçamento (este serviço não é coberto pela garantia da fábrica).

- O fogão Express Control  possui dupla entrada de gás. Para sua segurança, é fundamental que a instalação seja feita na extremidade adequada, evitando que o tubo plástico fique em contato com a parte traseira do fogão. A inversão da entrada de gás é feita gratuitamente pelo **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**, desde que o produto não tenha sido utilizado e esteja dentro da garantia de 1 (um) ano.
- Verifique se não há vazamentos. Para tanto, mantenha o ambiente ventilado, abra o regulador de pressão e passe espuma de sabão em todas as conexões.
- Caso haja formação de bolhas, feche o registro do regulador de pressão de gás e chame o **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO.**
- Use somente reguladores aprovados pelos órgãos competentes e dentro dos prazos de validade.

## Para os modelos Express Timer / Express Grill

## Sequência de acendimento



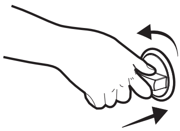




## Indicadores

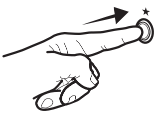



## Acendimento Automático

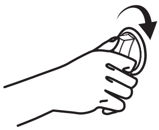
- Localize no painel qual o botão que corresponde ao queimador (boca) que deseja acender.
- Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.



- Pressione o botão de ignição ( ★ ) até a chama acender.



- Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

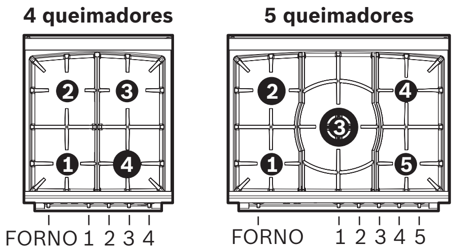


- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Os queimadores (bocas) são dotados de controle gradual de chama, assim regule-os na altura de chama desejada.
- Nunca acenda os queimadores com a tampa de vidro abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.
- Caso os queimadores não acendam, reinicie o processo de acendimento.

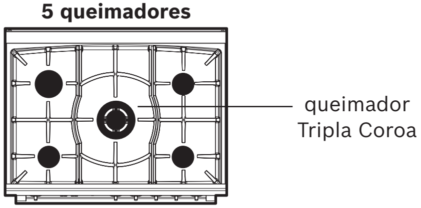
***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

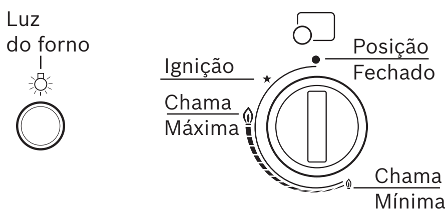
## Para o modelo Express Control

## Sequência de acendimento




## Indicadores



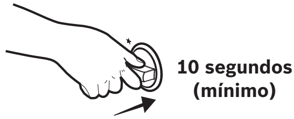

> **i** ***Válvula de Segurança (Queimador Tripla Coroa)***
> *É um sistema que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do queimador se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento do queimador Tripla Coroa com válvula de segurança.*

## Acendimento Superautomático

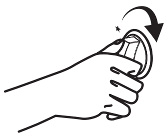
- Localize no painel qual o botão que corresponde ao queimador (boca) que deseja acender.
- Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.



- **Continue pressionando o botão do queimador.**
- **Após a chama acesa mantenha o botão do queimador Tripla Coroa pressionado até o final do curso durante alguns segundos (mínimo 10 segundos) para ativar a válvula de segurança.**




- Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

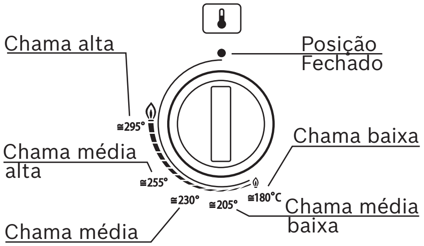


> ⚠
> - O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 10 segundos. Se após 10 segundos o queimador não acender, parar a operação e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição.
> - Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
> - Os queimadores (bocas) são dotados de controle gradual de chama, assim regule-os na altura de chama desejada.
> - Nunca acenda os queimadores com a tampa de vidro abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.
> - Caso os queimadores não acendam, reinicie o processo de acendimento.

> **i** ***Nota***
> *Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

## Para os modelos Express Timer / Express Grill

Através do botão do forno é possível selecionar uma das 5 alturas de chama para o forno, conforme o tipo de temperatura desejada para cada alimento.



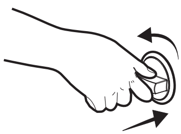

| Chama | Temperatura Aproximada (*) |
|---|---|
| Alta | 295 °C |
| Média Alta | 255 °C |
| Média | 230 °C |
| Média Baixa | 205 °C |
| Baixa | 180 °C |

(*) Valores obtidos nas condições de ensaio, conforme norma ABNT de fogões.

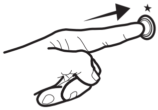
**Válvula de Segurança do Forno**
É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento de seu forno com válvula de segurança.

## Acendimento Automático

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno.
- Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.



- **Continue pressionando o botão do forno.**
- Simultaneamente pressione o botão de ignição ( ★ ) até a chama acender.



- **Após a chama acesa mantenha o botão do forno pressionado até o final do curso durante alguns segundos (mínimo 10 segundos) para ativar a válvula de segurança.**



**10 segundos (mínimo)**

- Feche a porta do forno.
- Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

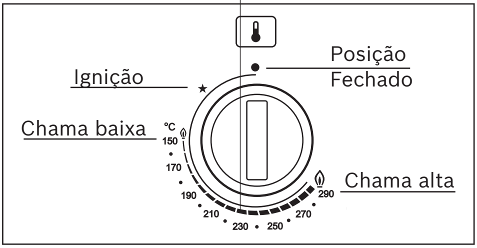


- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 10 segundos. Se após 10 segundos o forno não acender, parar a operação e abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do forno.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Feche a porta do forno e regule a altura da chama desejada.
- Nunca acenda o forno com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.

***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

## Para o modelo Express Control

Através do botão do forno é possível selecionar uma das 8 alturas de chama para o forno, conforme o tipo de temperatura desejada para cada alimento.




- Antes de iniciar o acendimento do forno, certifique-se que o símbolo esteja aceso no display do Timer Eletrônico.
- Se o símbolo estiver apagado, não será possível acender o forno.
- Para mais informações, vide funções do Timer Eletrônico na página 21.

**Termostato**
É um sistema que possibilita regular e manter a temperatura constante durante a utilização do forno, pois ele regula a intensidade da chama, corrigindo eventuais oscilações de temperatura, como as provocadas pela abertura da porta do forno.

**Válvula de Segurança do Forno**
É um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem do gás, caso a chama do forno se apague ou não seja acesa da maneira correta. Siga as instruções abaixo para o acendimento de seu forno com válvula de segurança.

## Acendimento Superautomático

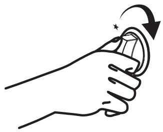
- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Abra a porta do forno.
- Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido anti-horário até a posição chama máxima.



- **Continue pressionando o botão do forno.**
- **Após a chama acesa mantenha o botão do forno pressionado até o final do curso durante alguns segundos (mínimo 10 segundos) para ativar a válvula de segurança.**



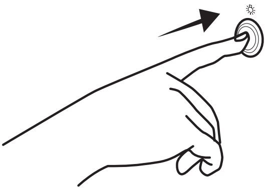

- Feche a porta do forno.
- Para apagar a chama gire o botão no sentido horário até a posição fechado.



- O processo de acendimento não deve ser operado por mais de 10 segundos. Se após 10 segundos o forno não acender, parar a operação e abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de proceder a mais uma ignição do forno.
- Antes de fechar a porta do forno, certifique-se que a chama está acesa. Caso não esteja, reinicie o processo de acendimento.
- Em caso de falta de energia elétrica, utilize fósforos ou faiscador manual.
- Feche a porta do forno e regule a altura da chama desejada.
- Nunca acenda o forno com a tampa de vidro da mesa abaixada, pois causará o aquecimento excessivo do vidro ocasionando a quebra.

***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

Para acender a luz do forno, basta apertar a tecla de luz localizada no painel.

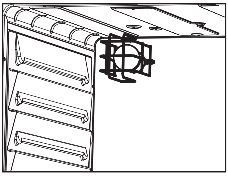


> **Nota**
> *No modelo Express Control a luz é acesa automaticamente na abertura da porta do forno.*

## Troca da Lâmpada do Forno

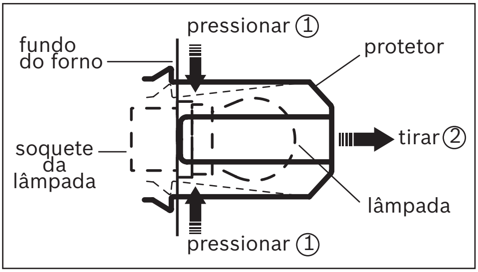
> ⚠ Para trocar a lâmpada, sempre desligue o produto da tomada.

- O soquete da lâmpada está localizado na parte superior interna do seu fogão.



- Troque a lâmpada quando esta estiver totalmente fria.

- Retire o seu protetor, pressionando suas laterais com a mão e puxando para que seja solto.



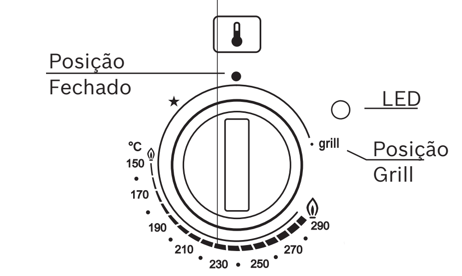

- A lâmpada do produto é de 40W (própria para fogão).

- Verifique a tensão da sua residência (127V ou 220V) antes de colocar a lâmpada em seu fogão.

> **Nota**
> *Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

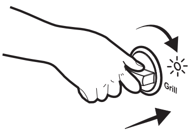
## Power Grill

O seu fogão possui um grill elétrico com um sistema de quartzo blindado capaz de dourar e gratinar os alimentos com a eficiência que os *“chefs”* recomendam.



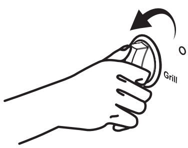

## Acendimento do Power Grill

- Localize no painel o botão que corresponde ao forno.
- Pressione o botão até o final do curso e gire-o no sentido horário até a posição grill.




- **O LED acenderá quando o grill estiver ligado.**

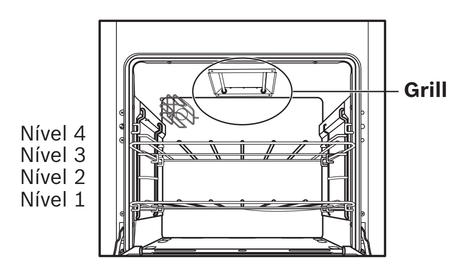
- Para desligar, gire o botão no sentido anti-horário até a posição fechado.




- **A luz do LED apagará indicando que o grill está desligado.**

## Como obter o máximo de seu forno com Grill

- Posicione a prateleira no nível mais adequado à altura da assadeira e ao tipo de alimento.
- Antes de dourar ou gratinar acenda o grill por cerca de 10 minutos para o pré-aquecimento.
- Centralize o alimento na prateleira, garantindo a uniformidade do dourado ou gratinado.
- Monte o conjunto de prateleiras mantendo sempre o espaço de duas alturas entre as prateleiras.




- A prateleira inferior só pode ser montada nos níveis 1 e 2.
- Nunca monte a prateleira inferior acima do nível 2.

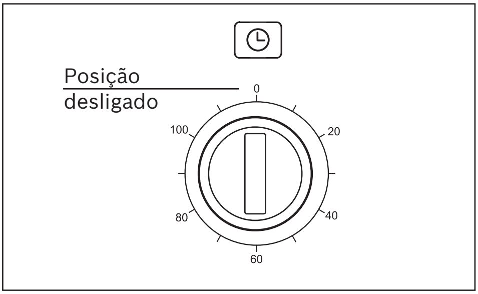
⚠
- O forno e o grill não podem ser utilizados simultaneamente.
- Nunca use o grill com a tampa de vidro abaixada e a porta do forno entreaberta.
- O grill tem a função de, SOMENTE DOURAR, os alimentos.
- Nunca use o grill para assar os alimentos.

**i** ***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

# Sonoro

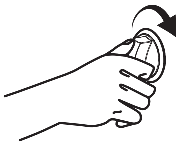
# Para o modelo Express Timer

O modelo Express Timer vem equipado com um Timer Sonoro (contador regressivo de tempo) que permite programar um alarme sonoro.

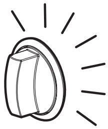



# Como Programar seu Timer

- Localize no painel o botão que corresponde ao Timer.
- Gire o botão no sentido horário até o final do curso e retorne a posição desejada (máximo 120 minutos e mínimo 10 minutos)
  **Exemplo: Para programar o timer para 30 minutos, gire o botão até a posição 120 minutos e retorne-o até 30 minutos.**



- Através de um alarme sonoro aguarde o término do tempo programado.



- O Timer Sonoro não apaga os queimadores do forno, grill ou da mesa.
- Fique atento ao alarme no final do tempo desejado.

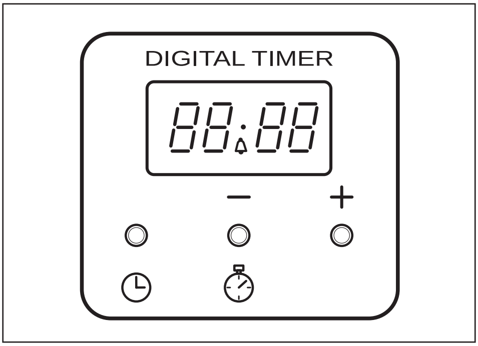
***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

# Sonoro

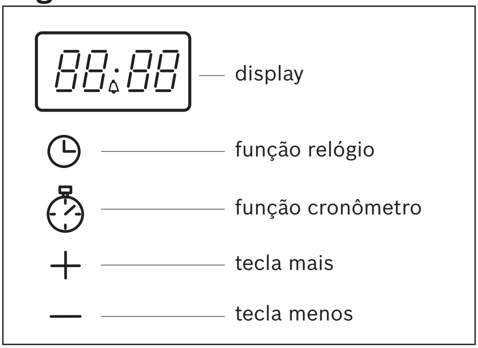
# Para o modelo Express Grill

O modelo Express Grill vem equipado com um Timer Sonoro (contador regressivo de tempo) que permite programar um alarme sonoro.

## Painel Timer




## Legenda




## Programar

### 1. Ajuste do Horário (função relógio)

- Ligue o produto na tomada.
- Pressione a tecla até o símbolo • começar a piscar no display.
- Ajuste a hora com as teclas — ou + enquanto o símbolo • es tiver piscando.
- Para finalizar, aguarde o símbolo • par ar de piscar.

### 2. Ajuste do Cronômetro

- Pressione a tecla até o símbolo começar a piscar no display.
- Ajuste o cronômetro com as teclas — ou + enquanto o símbolo es tiver piscando.
- Para dar início a contagem regressiva, aguarde o símbolo par ar de piscar.
- Após transcorrido o tempo ajustado, o alarme é acionado.

***Nota***
- Para cancelar o ajuste do cronômetro, pressione a tecla até o símbolo começar a piscar no displa y e em seguida mantenha a tecla — pressionada até zerar o display.
- Se o alarme não for desativado, ele permanecerá tocando por aproximadamente 7 minutos. Para desativá-lo, pressione qualquer tecla.
- Para visualizar as horas durante a contagem regressiva do cronômetro pressione e solte a tecla . Para retornar ao tempo programado do cronômetro, aguarde alguns segundos.
- O tempo máximo de programação é de 12 horas.

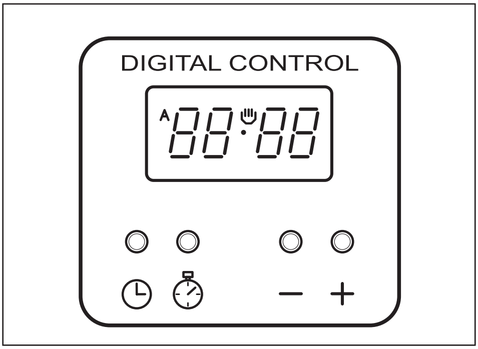
- O Timer Sonoro não apaga os queimadores do forno, grill ou da mesa.
- Fique atento ao alarme no final do tempo desejado.

***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

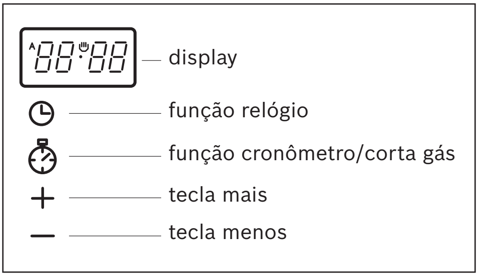
# Eletrônico / Corta Gás

## Para o modelo Express Control

## Painel Timer




## Legenda




## Programar

**1. Ajuste do Horário (função relógio)**

- Ligue o produto na tomada.
- Pressione a tecla ◷ até o símbolo • começar a piscar no display.
- Ajuste a hora com as teclas — ou + enquanto o símbolo • es tiver piscando.
- Para finalizar, aguarde o símbolo • par ar de piscar.

**2. Ajuste do Tempo de Cocção (Com esta função, ajusta-se o tempo desejado para assar o alimento).**

- Acenda o forno.
- Pressione a tecla ⏱ até o símbolo A começar a piscar no display.
- Ajuste o tempo de cocção com as teclas — ou + enquanto o símbolo A estiver piscando.
- Para dar início a contagem regressiva, aguarde o símbolo A par ar de piscar.
- Após atingir o tempo ajustado, o alarme sonóro é acionado, o símbolo A pisca no display e a alimentação do gás do forno é cortada, fazendo com que a chama do forno se apague.

i
- Para cancelar a programação do tempo de cocção, pressione a tecla ⏱ até o símbolo A começar a piscar no display e em seguida mantenha a tecla — pressionada até zerar o display.
- Se o alarme não for desativado, ele permanecerá tocando por aproximadamente 7 minutos. Para desativá-lo, pressione qualquer tecla.
- Para visualizar as horas durante a contagem regressiva do tempo de cocção, pressione e solte a tecla ◷. Para retornar ao tempo programado, aguarde alguns segundos.
- O tempo máximo de programação é de 12 horas.

⚠
- Se o forno for desligado manualmente, antes do término da programação do Timer, através do manípulo, a programação do Timer **NÃO É CANCELADA.**
- Fique atento ao alarme no final do tempo desejado.
- Toda vez que o símbolo A es tiver piscando no display, indica o término da programação e a função corta-gás está ativada, não sendo possível acender o forno.
- Se o forno estiver aceso e ocorrer a interrupção de energia, o Timer é imediatamente desativado, porém o forno continua aceso. Na retomada de energia a função corta-gás é imediatamente acionada, apagando a chama do forno.
- O Timer não apaga o queimador do grill ou da mesa.

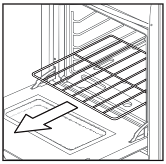
i ***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

## Mixed

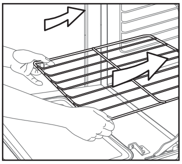
É um sistema que oferece a você, maior facilidade durante a preparação das receitas do seu dia-a-dia. Neste sistema, a prateleira superior tem o sistema super deslizante, que se projeta até 55% para fora do forno, o que é ideal para preparação de pratos mais leves. Já a prateleira inferior, é uma prateleira auto deslizante, que se destaca automaticamente com a abertura da porta do forno, oferecendo extrema praticidade durante a utilização.

## Para retirar a prateleira superior (Super Deslizante):

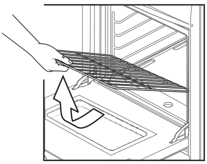
▶ Puxe a prateleira para fora até travar.



▶ Empurre-a para dentro aproximadamente 2cm.

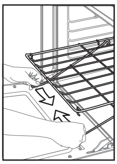


▶ Levante e retire a prateleira.

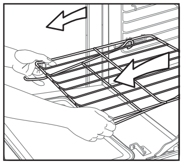


## Para retirar a prateleira inferior (Auto Deslizante):

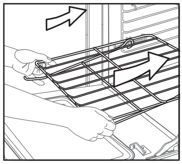
▶ Desencaixe os braços dos mancais, pressionando levemente em direção ao centro.



▶ Puxe todo o conjunto para fora do forno.



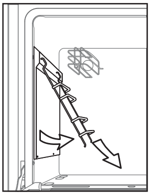
▶ Para recolocá-la posicione a prateleira corretamente encaixada nos trilhos do suporte e empurre o conjunto para dentro.



▶ Após isso encaixe os braços nos mancais, lembrando que estas prateleiras só poderão ser montadas nos trilhos inferiores.

## Para retirar o suporte da prateleira

▶ Para a desmontagem do suporte, rotacione-o para o centro do forno e puxe-o.



▶ Para recolocá-lo, repita a operação na ordem inversa.

**i** ***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

## Segurança

Para um perfeito desempenho e para a garantia da segurança na utilização dos queimadores da mesa do fogão, recomendamos a observação dos seguintes requisitos:

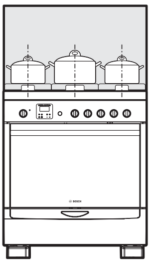
| Utilização Isolada | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Queimador** | **Tripla Coroa** | **Rápido** | **Semi Rápido** | **Auxiliar** |
| Diâmetro Mínimo de Recipiente (em cm) | **22** | **22** | **12** | **12** |
| Diâmetro Máximo de Recipiente (em cm) | * | **26*** | **19** | **—** |

**(*)** - Nestes casos é obrigatória a utilização do Suporte para Panelas (vide instruções abaixo).

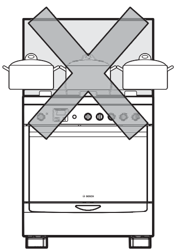
## Utilização Simultânea dos Queimadores

Para utilização dos queimadores da mesa, deve-se atentar aos seguintes pontos:

- As panelas devem estar centralizadas em relação aos queimadores.



- Não utilizar panelas cujos diâmetros ultrapassem os limites da mesa do fogão (exemplo: panelas grandes utilizadas em queimadores laterais não devem ultrapassar o produto, pois ficam vulneráveis a toques ou esbarrões, podendo causar acidentes.



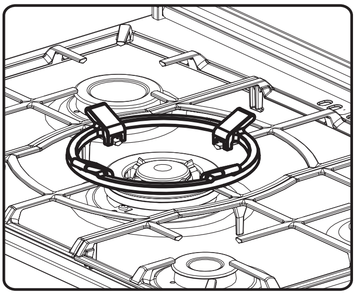
- Sempre que utilizar panelas com diâmetro maior que 32 cm no queimador Tripla Coroa, nenhum outro queimador deve ser utilizado simultaneamente, pois as panelas dos queimadores laterais certamente ultrapassarão os limites do fogão.

## Suporte para Panelas

Os produtos de 5 queimadores são acompanhados por um suporte para panelas. O uso deste suporte é imprescindível quando forem utilizadas panelas com diâmetro maior ou igual a 26 cm no queimador rápido ou no queimador Tripla Coroa.

- Este suporte também deve ser utilizado juntamente com qualquer tipo de grelha para assar, caçarolas de barro e todo o tipo de panelas côncavas (Wok, por exemplo).

O fabricante se isenta de qualquer responsabilidade derivada da não utilização ou da utilização incorreta deste suporte, acarretando inclusive a perda da garantia do produto.



⚠
- Nunca deixe que suas trempes (grades superiores) e/ou suporte de panelas sofram qualquer tipo de queda ou impacto.
- Aplicável somente para o modelo Express Control.

## Desempenho

| | Posição do Manípulo | | |
|---|---|---|---|
| **Tipo de Queimador** | **Máximo** | **Médio** | **Mínimo** |
| **Tripla Chama** | ▶ Grelhar<br>▶ Cozer<br>▶ Dourar<br>▶ Comida Asiática (Wok),<br>▶ Feijoada | ▶ Manter quentes : Pratos preparados e cozidos.<br>▶ Paellas | |
| **Rápido** | ▶ Escalopes<br>▶ Bifes | ▶ Arroz<br>▶ Carne<br>▶ Guisado | ▶ Cozim. a vapor<br>▶ Peixe<br>▶ Verduras |
| **Semi - Rápido** | ▶ Batata ao vapor<br>▶ Verduras frescas<br>▶ Sopas<br>▶ Massas | ▶ Manter quentes : Pratos preparados e cozidos<br>▶ Ensopados delicados | ▶ Omelete |
| **Auxiliar (Banho Maria)** | ▶ Arroz doce<br>▶ Caramelo<br>▶ Cremes<br>▶ Molho branco | ▶ Descongelar<br>▶ Cozer lentamente legumes e frutas | ▶ Derreter manteiga<br>▶ Derreter chocolate<br>▶ Preparar foundies |

Para obter um melhor desempenho do seu fogão, recomendamos que durante a limpeza sejam tomados os seguintes cuidados:

- As partes de inox e alumínio de seu fogão devem ser limpas com pano ou esponja macia umidecidos em água e sabão neutro.
- Nunca use palhas de aço, produtos abrasivos, pois causam riscos na mesa e/ou outras peças de inox.
- Nunca utilize a face abrasiva da esponja.
- Ao efetuar a limpeza do seu fogão tenha sempre atenção e cuidado, antes de abrir a tampa do fogão remova todos os pingos de água.
- A queda dos queimadores no chão, causará sua deformação, gerando sua montagem incorreta.
- Não utilize objetos pontiagudos para limpar o espalhador.
- Nunca deixe os espalhadores, queimadores e grades de  molho dur ante a limpeza do produto; Não provoque choque térmico levando as peças ainda quentes em água fria. O esmalte das peças poderá ser danificado.
- Sempre limpe imediatamente os resíduos de água, café, mostarda, molho inglês e vinagre que porventura venham a cair sobre a pintura e mesa de seu fogão.
- Caso a faísca do acendimento elétrico falhe, limpe os eletrodos com uma escovinha e sabão neutro, enxugando-os em seguida.

⚠
- Após a limpeza dos espalhadores e queimadores, verifique sempre se os mesmos estão bem encaixados.
- Mantenha os espalhadores e queimadores bem limpos para facilitar a passagem do gás.
- Ao lavá-los, utilize apenas uma escova macia para limpar os locais de difícil acesso. Após a lavagem, exugue-os bem antes de utilizá-los.

## Sistema Autolimpante

As paredes laterais internas do forno, são revestidas com um esmalte especial que absorve os respingos de gordura. O uso frequente resulta na queima da gordura respingada, facilitando a limpeza.

## Cuidados com o Sistema Autolimpante

- Alterne o preparo de alimentos gordurosos com alimentos sem gordura.
  Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes.
- A queima de gordura pode deixar resíduos em forma de pó. Para limpar, retire o plugue da tomada, remova a gordura e/ou resíduos com pano, ou esponja macia umedecidos em água e enxugue com pano seco e macio.
- Não use produtos abrasivos como limpadores de forno, saponáceos, esponjas de aço etc.
  Eles danificam o esmalte autolimpante.
- Evite danos futuros ao esmalte autolimpante limpando os resíduos de açucar, leite, cremes, ácidos e tomate que respinguem nas paredes do forno.

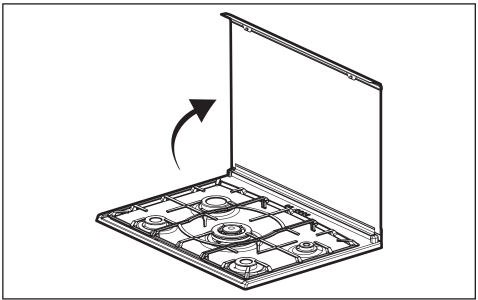
⚠ Sempre desconecte o produto da tomada antes de realizar a limpeza e manutenção.

**i** ***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

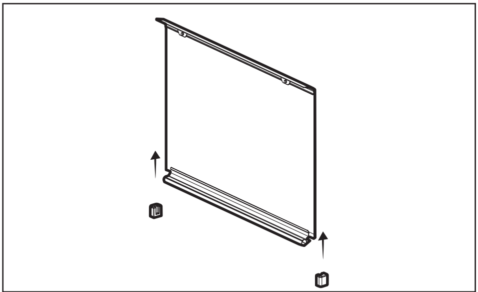
# Remoção e Limpeza da Tampa de Vidro

**Para os modelos Express Grill / Express Control**

▶ Abra totalmente a tampa de vidro.

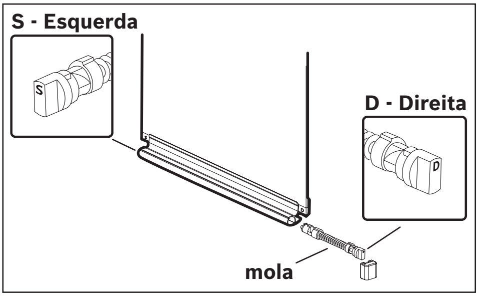


▶ Segure com firmeza as duas laterais e remová-as puxando para cima.



▶ Uma vez removida a tampa, proceda a limpeza, utilizando água e detergente neutro.

▶ As molas da tampa poderão se soltar durante a movimentação.
Caso isso ocorra, recoloque-as seguindo as indicações: D-Direita e S-Esquerda.




▶ Para recolocar a tampa, basta encaixá-la novamente no suporte da mesa.

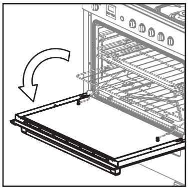
▶ Somente remova a tampa quando a mesma estiver aberta.

▶ A colocação errada das molas poderá provocar acidentes e a quebra das mesmas.

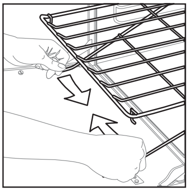
***Nota***
*Verifique quais são os atributos disponíveis em seu modelo (vide Tabela de Atributos).*

## Remoção do Vidro Interno da Porta do Forno

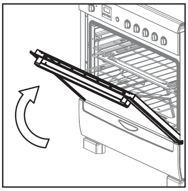
- Abra a porta do forno.



- Desencaixe os braços dos mancais da prateleira pressionando levemente em direção ao centro do forno e empurre o conjunto prateleira para dentro do forno.

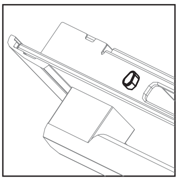


- Feche parcialmente a porta do forno para a remoção das travas, moldura e vidro.

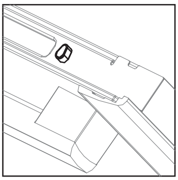


- As duas travas da moldura estão localizadas na parte frontal da porta do forno.

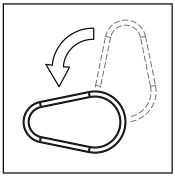
**Detalhe - Trava Esquerda**



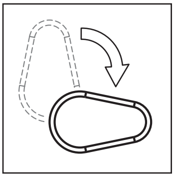
**Detalhe - Trava Direita**



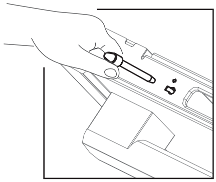
- Gire a trava da esquerda no sentido anti-horário até a posição indicada, para destravar.



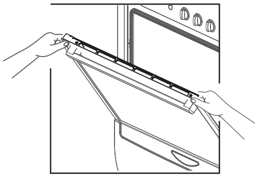
- Gire a trava da direita no sentido horário até a posição indicada, para destravar.



- Retire as duas travas puxando-as para fora.



- Retire a moldura da porta do forno puxando-a para fora.



- Puxe o vidro e levante-o com cuidado até removê-lo totalmente.

**Nota**
- Para recolocar o vidro, repita as operações acima na ordem inversa.
- Certifique-se que após a montagem, as travas estejam corretamente posicionadas.

- Ao levantar o vidro, segure a porta do forno para que a mesma não se feche, evitando acidentes.
- Para limpeza do vidro, utilize água e detergente neutro.

## Nunca

- Nunca utilize extensões ou benjamins na tomada elétrica.
- Nunca passe a mangueira de gás e o cabo elétrico próximo à saída de ar quente.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca abaixe a tampa de vidro logo após a utilização dos queimadores da mesa e do forno.
- Nunca deixe utensílios com os cabos para fora da mesa do fogão.
- Nunca instale o fogão sobre uma base inclinada ou irregular ou suportes com rodízios.
- Nunca deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos em contato com o fogão.
- Nunca deixe panelas com gordura dentro do forno.
- Nunca posicione o fogão sobre o fio da tomada (cabo de energia).
- Nunca movimente seu fogão apoiando-se ou puxando-o pelas partes traseiras do produto (Ex. mesa, blindagens, tubulações etc.) bem com o mesmo em funcionamento. Além do risco de danos ao produto, o contato com partes metálicas poderá causar acidentes.
- Caso seja detectado vazamento, fechar de imediato a válvula de gás e solicitar visita da assistência técnica.
- Cuidados com fiação, muitos produtos instalados num mesmo ambiente podem ocasionar incêndio ou explosão.
- Nunca movimente seu fogão pelo puxador da porta do forno, para evitar danos e/ou acidentes.

## Sempre

- Utilize somente os pés niveladores que acompanham o produto.
- Verifique periodicamente o estado da instalação de gás.
- Use luvas térmicas ao abrir a porta do forno e também para retirar alimentos de dentro do forno.
- Para reparos e serviços utilize os serviços e peças originais da rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados.
- Mantenha as crianças longe do fogão, quando em uso ou ainda quente.
- Mantenha a cozinha bem arejada quando usar o fogão.
- Feche o registro de gás antes de dormir ou sair de casa.
- Mantenha o botijão de gás fora da cozinha, abrigado e com ventilação.
- Mantenha a porta do forno fechada e nunca coloque a mão no vidro quando estiver quente.
- Para alimentos líquidos, utilize de preferência os queimadores traseiros.
- Verifique o encaixe dos queimadores e espalhadores toda vez que forem removidos, caso contrário haverá danos ao espalhador e/ou queimador.
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de passagem de gás instalados no seu produto. Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante. Utilize sempre componentes aprovados pelos orgãos competentes.
- Ao abrir a porta do forno durante o seu funcionamento sempre segure o puxador da porta por baixo, para evitar acidentes .

## Nunca

- Nunca use produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para limpar seu fogão.
- Nunca use vinagre, limão ou solvente na limpeza.
- Nunca utilize folhas de alumínio sobre a mesa de inox e no chão do forno.
- Nunca deixe o fogão em frente ou ao lado do refrigerador/freezer e em locais próximos a corrente de ar, pois todos estes fatores podem provocar choques térmicos na tampa de vidro e/ou porta do forno.
- Nunca use pano úmido para limpar a porta do seu forno enquanto estiver quente.
- Nunca jogue água no seu fogão.
- Nunca esfrie grades e espalhadores com água, pois o choque térmico causará danos ao esmalte de proteção do material. Aguardar esfriar naturalmente para limpeza.
- Nunca esfrie o queimador em água, pois o choque térmico pode deformar a peça.
- Nunca usar recipientes com fundos abaulados ou em forma de anel.
- Nunca coloque nada diretamente sobre o chão do forno.
- Não utilizar a porta do fogão como base de apoio para panelas ou qualquer outro utensílio.
- Não utilizar a tampa do fogão para pendurar pano de prato, pois poderá ocasionar incêndio.
- Na preparação dos alimentos, evite o derramamento de líquidos para não causar a elevação das chamas e tão pouco espirrar óleo quente contra o corpo.
- Nunca deixe que suas trempes (grades superiores) e/ou suporte de panelas sofram qualquer tipo de queda ou impacto.

## Sempre

- Sempre utilize o seu fogão com todas as grades.
- Sempre utilize recipientes com diâmetros superiores a 12 cm.
- Sempre deixe a distância de 3 a 5cm entre recipientes e as laterais internas do forno ao utilizá- lo.
- Sempre pré-aqueça o forno por 15 minutos, em temperatura máxima, no preparo de assados.
- É recomendável colocar massas e carnes na segunda altura do forno.
- Evite abrir a porta do forno quando estiver em uso. Acompanhe o preparo do alimento pelo visor da porta, economizando tempo, gás e obtenha um assado uniforme.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento de alimentos.
- Verifique se as grades e espalhadores estão frios antes de fechar a tampa de vidro.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Tome cuidado ao manusear alimentos ou objetos dentro do forno quando o mesmo estiver quente.
- Sempre utilize luvas ao manusear alimentos no forno.

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de chamar o **SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**, faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir, solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

| Problemas: | Procedimentos - Verifique se: |
|---|---|
| **Queimadores da Mesa não acendem** | A mangueira de gás está dobrada.<br>Os queimadores estão sujos ou molhados.<br>O gás está no fim ou se há gás na rede.<br>Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados.<br>O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica.<br>Há faisca nos eletrodos.<br>O regulador de pressão do gás está aberto.<br>O regulador de pressão está dentro da validade.<br>Nos modelos dotados de Válvula de Segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 10 segundos após a chama acesa. |
| **Acendimento automático não funciona** | O fogão está ligado na tomada.<br>Os eletrodos estão limpos.<br>Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados.<br>Os queimadores estão sujos ou molhados. |
| **Forno não acende** | A mangueira de gás está dobrada.<br>O gás está no fim ou se há gás na rede.<br>O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica.<br>O regulador de pressão do gás está aberto.<br>O regulador de pressão está dentro da validade.<br>A porta do forno está fechada.<br>A forma de acendimento está correta.<br>Nos modelos dotados de Válvula de Segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 10 segundos após a chama acesa. |
| **Grill elétrico não funciona** | O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica.<br>A chave reversora está regulada em desacordo com a tensão da rede. |
| **Queimador com chama amarela ou manchando panela.** | Os queimadores estão sujos ou molhados.<br>O gás está no fim.<br>Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados. |
| **Luz do forno não acende** | O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica.<br>A lâmpada está queimada ou mal rosqueada.<br>Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede. |
| **Forno não assa** | O gás está no fim.<br>O regulador de pressão está dentro da validade.<br>A mangueira de gás está dobrada. |

**4Q - 4 queimadores** **5Q - 5 queimadores** **EMB - embutir**

| FOGÕES DE USO DOMÉSTICO | Express Timer / Express Grill / Express Control | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4 queimadores | | 5 queimadores | |
| | PISO | EMBUTIR | PISO | EMBUTIR |
| **Categoria** | III | III | III | III |

| Dimensões Produto | Expr. Timer<br>Expr. Grill<br>Expr. Control<br>4Q | Expr. Grill<br>Expr. Control<br>4Q - EMB | Expr. Timer<br>Expr. Grill<br>Expr. Control<br>5Q | Expr. Grill<br>Expr. Control<br>5Q - EMB |
|---|---|---|---|---|
| **Altura máxima (mm)** | 890 | — | 890 | — |
| **Altura mínima (mm)** | 870 | 685 | 870 | 685 |
| **Largura (mm)** | 560 | 610 | 760 | 810 |
| **Profundidade (mm)** | 620 | 670 | 620 | 670 |

| Dimensões da Embalagem | Expr. Timer<br>Expr. Grill<br>Expr. Control<br>4Q | Expr. Grill<br>Expr. Control<br>4Q - EMB | Expr. Timer<br>Expr. Grill<br>Expr. Control<br>5Q | Expr. Grill<br>Expr. Control<br>5Q - EMB |
|---|---|---|---|---|
| **Altura (mm)** | 900 | 806 | 900 | 806 |
| **Largura (mm)** | 593 | 633 | 793 | 833 |
| **Profundidade (mm)** | 634 | 694 | 634 | 694 |

| Peso (kg) | Express Timer | | | | Express Grill | | | | | | | | Express Control | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | branco | | inox | | branco | | | | inox | | | | inox | | | |
| | 4Q | 5Q | 4Q | 5Q | 4Q | | 5Q | | 4Q | | 5Q | | 4Q | | 5Q | |
| | PISO | PISO | PISO | PISO | PISO | EMB | PISO | EMB | PISO | EMB | PISO | EMB | PISO | EMB | PISO | EMB |
| **Líquido** | 39,3 | 46,9 | 39,3 | 47,5 | 42,2 | 38,0 | 49,3 | 46,6 | 42,5 | 37,7 | 49,7 | 46,8 | 42,7 | 38,0 | 49,9 | 47,1 |
| **Bruto** | 44,3 | 52,5 | 44,3 | 53,1 | 47,2 | 44,1 | 54,9 | 54,4 | 47,5 | 43,8 | 55,3 | 54,6 | 47,7 | 44,1 | 55,5 | 55,0 |

| Potência Térmica Mesa (kW) (piso e embutir) | Express Timer / Express Grill / Express Control | |
|---|---|---|
| | **4Q** | **5Q** |
| **Queimador Auxiliar** | 1,0 | — |
| **Queimador Semi-Rápido** | 1,7 | 1,2 / 1,7 |
| **Queimador Rápido** | 3,0 | 3,0 |
| **Queimador Tripla Coroa** | — | 3,6 |
| **Potência Térmica Forno (kW) (piso)** | 3,0 | 3,8 |
| **Potência Térmica Forno (kW) (embutir)** | 2,6 | 3,0 |
| **Volume do Forno (dm³)** | 76 | 109 |

| Grill Elétrico | Express Grill / Express Control | |
|---|---|---|
| **Tensão** | 127 Volts / 60 Hz | 220 Volts / 60 Hz |
| **Potência** | 1100W | 820W |

| CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Potência da Lâmpada (W)** | **40** | **Natureza dos Gases** | **Primeira Família** (Manufaturado) | **Segunda Família** (Natural) | **Terceira Família** (GLP) |
| **Potência de Acendimento (W)** | **4** | | | | |
| **Tensão (V)** | **127/220** | **Pressão Nominal (kPa)** | 0,98 | 1,96 | 2,75 |
| **Freqüência (Hz)** | **60** | | | | |
| **Tipo de Gás** | **GE/GN/GR** | | | | |

A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda., nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor estar entregando um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.

A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. conceder, além da garantia legal de 90 dias (noventa) dias, nos termos da Lei n° 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia será contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/Comprovante de aquisição.

Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:

- A Reposição de vidro, além das despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado;
- O desgaste natural do uso das grades, espalhadores, queimadores, painel de comandos e botões.

Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:

- Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.
- Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica ou em fontes de alimentação de gás impróprias, ou mesmo, em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
- Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente doméstico a que se destina.

Atenção:

Durante o período em que lhe é garantido o direito de reclamar de qualquer defeito de fabricação (90 dias), não serão cobradas taxas de visita no atendimento domiciliar (de 2ª à 6ª).

No prazo da garantia contratual, somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não exista Serviço Técnico Autorizado, ou fora do perímetro urbano.

O serviço de transformação do tipo de gás do produto será cobrado do consumidor nos casos em que o produto já tiver sido utilizado. Portanto, orientamos sempre fazer um orçamento prévio.

É necessário que, no local de instalação, haja um ponto de alimentação de gás e uma tomada elétrica.

Os materiais e acessórios que não acompanham o produto, bem como despesas com mão de obra específica para adequação do local de instalação serão de inteira responsabilidade do consumidor.

O Serviço Técnico Autorizado poderá prestar esses serviços, mediante a aprovação de prévio orçamento por parte do consumidor.

A etiqueta de controle do produto (colocada na parte traseira) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Técnico Autorizado.

A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

Recomendações:

Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço Técnico Autorizado.

Leia atentamente o Manual de Instruções antes de instalar, operar o produto e quando tiver dúvida.

Caso o produto apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Técnico Autorizado ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos, para não perder a garantia e para ter seu produto em perfeitas condições de uso. Tal procedimento proporcionará a você satisfação e conforto.

Mantenha sempre junto ao Manual de Instruções a Nota Fiscal / Comprovante de Aquisição do produto.

**SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO**

A Bosch possui uma ampla rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados em todo o Brasil.

**SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor**

(São Paulo e Grande São Paulo):
**(0xx11) 2126 1950**

(Demais regiões):
**0800 704 5446**

**www.boscheletrodomesticos.com.br**

BOSCH

Tecnologia para a vida

www.boscheletrodomesticos.com.br